SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

JOGHURTBEREITER SJB 18 A1

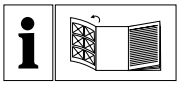
DE AT CH

JOGHURTBEREITER

Bedienungsanleitung

IAN 352813_2010

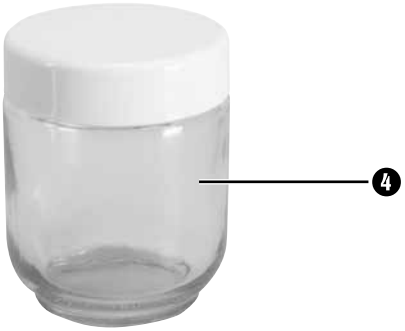
DE



(DE) (AT) (CH)

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

7x



Inhaltsverzeichnis

Einführung 2
Urheberrecht 2
Haftungsbeschränkung 2
Bestimmungsgemäße Verwendung 2

Lieferumfang 3
Entsorgung der Verpackung 3

Gerätebeschreibung 4

Technische Daten 4

Sicherheitshinweise 5

Vor dem ersten Gebrauch 6

Informationen zur Joghurtherstellung 7
Joghurtkulturen (Milchsäurebakterien) 7
Milch vorbereiten 7

Joghurt herstellen 8

Reinigen 9

Aufbewahren 9

Mögliche Fehler bei der Joghurtherstellung 10

Entsorgung 10

Garantie der Kompernaß Handels GmbH 11
Service 12
Importeur 12

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

Sie haben sich damit für ein modernes und hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produktes. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie dieses Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand, ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für den Anschluss und die Bedienung entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen.

Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund von Nichtbeachtung der Anleitung, nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ausschließlich vorgesehen für die Zubereitung von Joghurt.

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie das Gerät nicht gewerblich!

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Joghurtbereiter
- 7 Joghurtgläser mit Deckel (Fassungsvermögen ca. 180 ml)
- Bedienungsanleitung

1) Entnehmen Sie das Gerät und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial vom Gerät.
3) Entfernen Sie die Folien von den Joghurtgläsern.

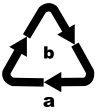
HINWEIS

- ► Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ► Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel ***Service***).

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:

1–7: Kunststoffe

20–22: Papier und Pappe

80–98: Verbundstoffe

HINWEIS

- ► Heben Sie, wenn möglich, die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Gerätebeschreibung

1. Deckel
2. Gehäuse
3. Ein- / Aus-Schalter
4. Joghurtgläser

Technische Daten

Spannung	220 - 240 V ~ (Wechselstrom), 50 - 60 Hz
Leistungsaufnahme	18 W
Betriebstemperatur	ca. 45 °C - 56 °C
Zubereitungszeit	ca. 10 - 12 Stunden bei Raumtemperatur
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Sicherheitshinweise

⚠ WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

- Lassen Sie beschädigte Netzkabel oder Netzstecker sofort von autorisiertem Fachpersonal ersetzen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Räumen, nicht im Freien.

Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.

- Achten Sie beim Reinigen darauf, dass kein Wasser in das Innere des Gerätes gelangt. Reinigen Sie das Gerät nie unter fließendem Wasser.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät niemals mit Wasser in Berührung kommen kann. Betreiben Sie das Gerät niemals in der Nähe von Wasser oder neben Gefäßen, die Flüssigkeit enthalten.
- Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Netzsteckdose, um das Gerät auszuschalten.
- Öffnen Sie nie das Gehäuse des Gerätes.
- Es darf keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung überlaufen.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 3 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 3 Jahre fernzuhalten.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und mangelnden Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Betreiben Sie das Gerät nur auf einer stabilen, rutschfesten und ebenen Stellfläche.
- Nach der Anwendung verfügt die Oberfläche des Heizelements noch über Restwärme.
- Bei Fehlanwendung kann es zu Verletzungen kommen! Verwenden Sie das Gerät immer bestimmungsgemäß!

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Putzmittel und spitze Gegenstände.

Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel „Reinigen" beschrieben.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und trockene Fläche.
- Achten Sie darauf, dass die Netzsteckdose leicht zu erreichen ist.

Informationen zur Joghurtherstellung

- Joghurt entsteht dadurch, dass Milchsäurebakterien, die sogenannten Joghurtkulturen, den in Milch vorhandenen Milchzucker in Milchsäure umwandeln. Das Gerät erzeugt die benötigte Temperatur, bei der sich die Joghurtkulturen optimal vermehren können.
- Sie können zur Joghurtherstellung Vollmilch, fettarme Milch, Magermilch oder „entrahmte Milch" verwenden.
- Falls Sie Rohmilch oder frische Milch vom Bauern für die Zubereitung des Joghurts verwenden wollen, müssen Sie die Milch vorher, wie im Kapitel „Milch vorbereiten" beschrieben, erhitzen.

HINWEIS

► Sie können auch Sahnejoghurt herstellen, indem Sie die verwendete Milch teilweise oder vollständig durch Sahne ersetzen.

Joghurtkulturen (Milchsäurebakterien)

- Lebende Joghurtkulturen sind in gekauftem Naturjoghurt, selbstgemachtem Joghurt oder in Joghurtpulver enthalten.
- Joghurtpulver können Sie in gut sortierten Supermärkten oder Reformhäusern kaufen.
- Achten Sie bei gekauftem Joghurt darauf, dass dieser nicht pasteurisiert ist und dass der auf dem Joghurtdeckel angegebene Fettgehalt mit dem der verwendeten Milch identisch ist, sonst wird der Joghurt nicht fest und auf der Oberfläche setzt sich Wasser ab.
- Man kann auch selbst gemachten Joghurt zur Zubereitung weiterer Joghurtportionen verwenden. Der daraus produzierte Joghurt wird aber von mal zu mal dünner. Wenn er Ihnen zu dünn wird, benutzen Sie wieder frische Joghurtkulturen.

Milch vorbereiten

Wenn Sie Rohmilch oder frische Milch vom Bauern verwenden möchten, sollten Sie diese vorher erhitzen, um andere in der Milch vorhandene Bakterien unschädlich zu machen. Diese können den Joghurt verderben:

1) Erhitzen Sie die Milch bis kurz vor dem Siedepunkt.
2) Nehmen Sie die Milch, bevor sie anfängt zu kochen, vom Herd. Die Milch darf nicht kochen, da sonst der Joghurt an Geschmack verliert und nicht fest wird.
3) Lassen Sie die Milch auf unter 45 °C abkühlen, bevor Sie die Joghurtkulturen hinzufügen.

HINWEIS

► Um die genaue Temperatur zu bestimmen, benötigen Sie ein Thermometer. Wenn Sie kein Thermometer zur Hand haben, orientieren Sie sich daran, dass die Milch leicht wärmer als „handwarm" sein sollte.

Joghurt herstellen

Joghurt kann mit kalter oder erwärmter Milch zubereitet werden. In erwärmter Milch können sich die Joghurtkulturen schneller vermehren. Die Milch sollte jedoch nicht über 45 °C warm sein, da sonst die Joghurtkulturen zerstört werden. Rohmilch oder frische Milch vom Bauern bereiten Sie bitte, wie im Kapitel „Milch vorbereiten“ beschrieben, vor.

1) Vermischen Sie das Joghurtpulver nach Packungsangabe oder ca. 5 Teelöffel Joghurt mit lebenden Joghurtkulturen und 1 Liter Milch. Benutzen Sie dafür am besten einen Handmixer.
2) Füllen Sie die Mischung in die gereinigten Joghurtgläser ❹.
3) Verschließen Sie die Joghurtgläser ❹ mit den dazugehörigen Deckeln.
4) Stellen Sie die verschlossenen Joghurtgläser ❹ in das Gehäuse ❷.
5) Setzen Sie den Deckel ❶ auf das Gehäuse ❷.
6) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
7) Stellen Sie den Ein- / Aus-Schalter ❸ auf die Position „-“. Der Ein- / Aus-Schalter ❸ leuchtet.

Nach ca. 10 bis 12 Stunden ist der Joghurt stichfest.

HINWEIS

► Der Joghurt muss während des Reifeprozesses unbedingt ruhig stehen! Bewegen Sie das Gerät oder einzelne Gläser nicht! Ansonsten wird der Joghurt nicht fest.

8) Stellen Sie das Gerät nach Ende des Reifeprozesses ab, indem Sie den Ein- / Aus-Schalter ❸ auf die Position „0“ stellen. Die Beleuchtung im Ein- / Aus-Schalter ❸ erlischt.
9) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
10) Stellen Sie die Joghurtgläser ❹ in den Kühlschrank, um weitere Säuerung zu vermeiden.

HINWEIS

► Sie können den Joghurt pur genießen oder nach Belieben mit Früchten, Marmelade oder Schokostreuseln verfeinern. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf!

Reinigen

⚠ WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR

► Ziehen Sie erst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.

Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

► Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Das greift die Oberfläche des Gerätes an.

HINWEIS

► Warten Sie nicht zu lange mit dem Reinigen, damit Speisereste nicht festtrocknen und sich dann nur noch schwer entfernen lassen.

- Das Gehäuse ❷ und den Deckel ❶ reinigen Sie mit einem trockenen Tuch oder einem leicht angefeuchteten Lappen. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch.
- Spülen Sie die Joghurtgläser ❹ mit den jeweiligen Deckeln mit warmen Wasser und Spülmittel ab. Stellen Sie sicher, dass alle Spülmittelreste entfernt sind.

HINWEIS

Den Deckel ❶ und die Joghurtgläser ❹ können Sie auch in der Spülmaschine reinigen. Legen Sie den Deckel ❶ in den oberen Korb der Spülmaschine und achten Sie darauf, ihn nicht einzuklemmen.

Aufbewahren

- Reinigen Sie das Gerät wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.
- Stellen Sie die gereinigten und verschlossenen Joghurtgläser ❹ in das Gehäuse ❷ und setzen Sie den Deckel ❶ auf das Gehäuse ❷.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf.

Mögliche Fehler bei der Joghurtherstellung

Es bilden sich Klumpen:

- die Milch war zu heiß
- es wurde nicht lange genug gerührt
- die Milch war verdorben

Es bildet sich Flüssigkeit auf der Oberfläche:

- der Joghurt war zu lange im Gerät
- die Gläser wurden zu früh bewegt
- der Joghurt wurde nicht ausreichend gekühlt

Der Joghurt ist zu weich:

- es wurde Joghurtkultur und Milch mit unterschiedlichem Fettgehalt benutzt
- die Reifezeit war zu kurz
- die Joghurtkultur war nicht frisch genug

Entsorgung

Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbon gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Serviceniederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456_7890) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.

Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 352813_2010 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

(DE) **Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR / Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF / Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF / Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 352813_2010

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Stand der Informationen:
11/2020 · Ident.-No.: SJB18A1-112020-1

IAN 352813_2010